

Speiseplan

für die 4. Kalenderwoche 2022 vom **23.01.2023 bis 27.01.2023**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten!

Legende deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe rückseitig

Montag

Suppe:

Tagesgericht : Calamari , Reis ,Aioli , Salat

Alternativgericht: Nudelgratin^{a1,g,c} mit frischem Gemüseⁱ

Dessert: Vanillecreme^g mit Kirschen ^{1,11,g}

Dienstag

Suppe:

Tagesgericht : Asiatische Nudelpfanneⁱ mit Sojasprossen

Alternativgericht: Mediterrane Kartoffelpfanne

Dessert: Bayrisch Creme ^g

Mittwoch

Suppe:

Tagesgericht : Krustenbraten , Bohnengemüse , Kartoffelgratin^g

Alternativgericht: Gefüllte Paprika mit Couscous

Dessert: Mousse au chocolat ^{g,9}

Donnerstag

Suppe:

Tagesgericht : Tortellini^{a1} mit Käsesauce ^gund Rucola

Alternativgericht: Erbseneintopf^{fi,j,h} mit Wurst

Dessert: Quarkcreme ^g

Freitag

Tagesgericht : Seelachs in Ausbackteig ^{c, g}, Fenchelgemüse, Salzkartoffeln

Alternativgericht: Gebackene Champignonköpfe, Kartoffeln, Dipp ^g

Dessert: Milchreis mit Kirschen^g

Preise: Salatteller: 4,95 € – Hauptspeise: 5,90 € –Vegetarisch:5,50 €– Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50 € – Nachschlag : 2,50 €;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- | | |
|--|---|
| 1. mit Farbstoff | Gluten haltiges Getreide: a1 Weizen,a2 Gerste,a3 Roggen,a4 Hafer,a5 Dinkel,a6 Kamut |
| 2. mit Konservierungsstoff | b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3. mit Antioxidationsmittel | c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4. mit Geschmacksverstärker | d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5. geschwefelt | e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6. geschwärzt | f. Soja(Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7. mit Phosphat | g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | h. Schalenfrüchte/Baumnüsse:h1 Mandel,h2 Haselnuss,h3 Walnuss, h4 Cashew,
h5 Pecannuss,h6 Paranuss , h6 Macadamia Nuss |
| 9. koffeinhaltig | i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10. Chinin haltig | j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 11. mit Süßungsmittel | k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 12. gewachst | l. Schwefeldioxid und Sulfite |
| | m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| | n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden (*Kreuzkontamination*).

Preise: Salatteller: 4,95 € – Hauptspeise: 5,90 € –Vegetarisch:5,50 €– Getränk: 1,50 € – Dessert: 1,50 € – Nachschlag : 2,50 €;